



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

比利时阿拉米什啤酒



酒精度	6.5%	色度	20 EBC	苦味值	30 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：
由于结合了浅色慕尼黑和修道院麦芽，这款别具一格的啤酒既有葡萄酒的浓郁温暖，又有啤酒的清新爽口。
Aramis啤酒花更是增添了一股精致的香气和微妙的辛辣感。

饮用：
杯子：美式品脱杯
温度：4 - 8°C

酿酒师小贴士
使用鲜酒花可以获得更好的香气。

这是由Castle Malting 提供的配方。
成功的酿制并非百分百保证。配方及处理方法或需要稍微的改动，视乎个别材料的特性和个别酿酒厂的技术、环境而定。
如需要更加多的资讯和服务，请联系：info@castlemalting.com

Beer recipe

酿造原料/100L

麦芽	
城堡皮尔森二棱麦芽	65% / 14 kg
城堡浅色慕尼黑麦芽	20% / 4.3 kg
城堡修道院麦芽	10% / 2.2 kg
城堡小麦芽	5% / 1.1 kg
酒花	
Aramis (7.0% aa)	300 g
酵母	
SafAle BE-256	70 g

第一步：糖化
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	2.7 L/kg
----	-----	------	----------

从63°C开始投料
在63°C保温45分钟
以每分钟1°C的速度升温至72°C
在72°C保温20分钟并进行碘检确认是否糖化充分
以每分钟1°C的速度升温至78°C
在78°C保温2分钟结束糖化

糖化结束后，立即过滤，并用78°C的水洗槽。

第二步：煮沸

煮沸时间：60分钟
第一次添加酒花：煮沸开始后10分钟加入130克Aramis (24 IBU)酒花
第二次添加酒花：煮沸55分钟后加入170克Aramis (6 IBU)酒花
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	14.0°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

第三步：发酵与熟成 将麦汁冷却至16°C，并投入酵母。
在16°C下发酵2天，然后升温至18°C。直到发酵完成（达到终浓，没有异味-大约需要7天），冷却至8°C再休止一天，并排出酵母。降温至2°C保持7天。

发酵度	84%	终浓	2.20°P
-----	-----	----	--------

第四步：冷却和包装

将啤酒存放在-1°C下冷熟成5天，
排出剩余的酵母并碳化至二氧化碳达到2.5vol，
此时啤酒即可包装并引用，尽情享受吧！

*若在瓶中碳化，我们建议加入比利时酿造糖和SafAle F-2酵母。